

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Triturador de Gelo Profissional 360 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	MS0450.355.001A	Modelo:	TG 360 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	360 kg	Dimensões:	240 x 430 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	TG 360 NV

Descricao Resumida

Triturador de gelo profissional de alta capacidade, produzido em aço inoxidável. Ideal para bares e restaurantes, com produção de 360 kg/h.

Descricao Completa

Triturador de Gelo Profissional — Triturador de Gelo — Principais Vantagens

Este picador de gelo de alto desempenho é uma adição indispensável a qualquer estabelecimento de restauração, bar ou cafetaria que exija a produção rápida e eficiente de gelo granular. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, este equipamento garante durabilidade, higiene e resistência à corrosão, fatores essenciais em ambientes de cozinha profissional. A sua capacidade de processamento de até 360 kg de gelo por hora permite satisfazer as necessidades mais exigentes, seja para a preparação de cocktails refrescantes ou para a conservação de alimentos, como pescado.

A incorporação de uma cuba GN1/3 com 150 mm de profundidade facilita a recolha do gelo já triturado, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima conveniência para a sua equipa. A facilidade de operação e manutenção, combinada com o design robusto, torna este aparelho uma solução de eleição para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Concebido para um uso intensivo, o triturador é ideal para bares que servem uma grande variedade de cocktails, permitindo criar rapidamente a base de gelo picado necessária. Em restaurantes, é perfeito para preparar camas de gelo para exposição de marisco e peixe fresco, mantendo-os à temperatura ideal e com uma apresentação impecável. Estabelecimentos de take away e eventos de catering beneficiam da sua alta produção para manter as bebidas e alimentos refrigerados eficazmente.

A sua versatilidade estende-se a cozinhas profissionais que necessitam de gelo granular para diversas preparações culinárias, ou para o arrefecimento rápido de molhos e fundos. Este equipamento é um ativo valioso para otimizar a eficiência e a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LPA)	240x430x490 mm

Característica	Valor
Potência	0.2 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Produção	360 kg/h
Capacidade da cuba	3 – 3.5 kg
Duração do ciclo	30 seg.
Peso	20.9 kg
Material	Aço inoxidável
Cuba inclusa	GN1/3 h=150 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de gelo é este triturador adequado?

Este equipamento foi concebido para transformar cubos de gelo inteiros em gelo granular, ideal para uma vasta gama de aplicações, desde bebidas a expositores de alimentos.

Qual é a capacidade de produção deste equipamento?

O triturador possui uma impressionante capacidade de produção de 360 kg de gelo por hora, garantindo que nunca lhe faltará gelo, mesmo nos momentos de maior afluência.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável facilita a higiene, assegurando que o equipamento se mantém em ótimas condições com limpeza regular e simples.

Este triturador é adequado para que tipos de estabelecimentos?

É perfeito para bares, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração de grande volume que necessitam de uma fonte consistente e fiável de gelo moído.

Que tipo de cuba está incluída para a recolha do gelo?

O picador de gelo vem equipado com uma cuba GN1/3 de 150 mm de profundidade, ideal para a coleta eficiente do gelo granular e para integração em estações de trabalho existentes.